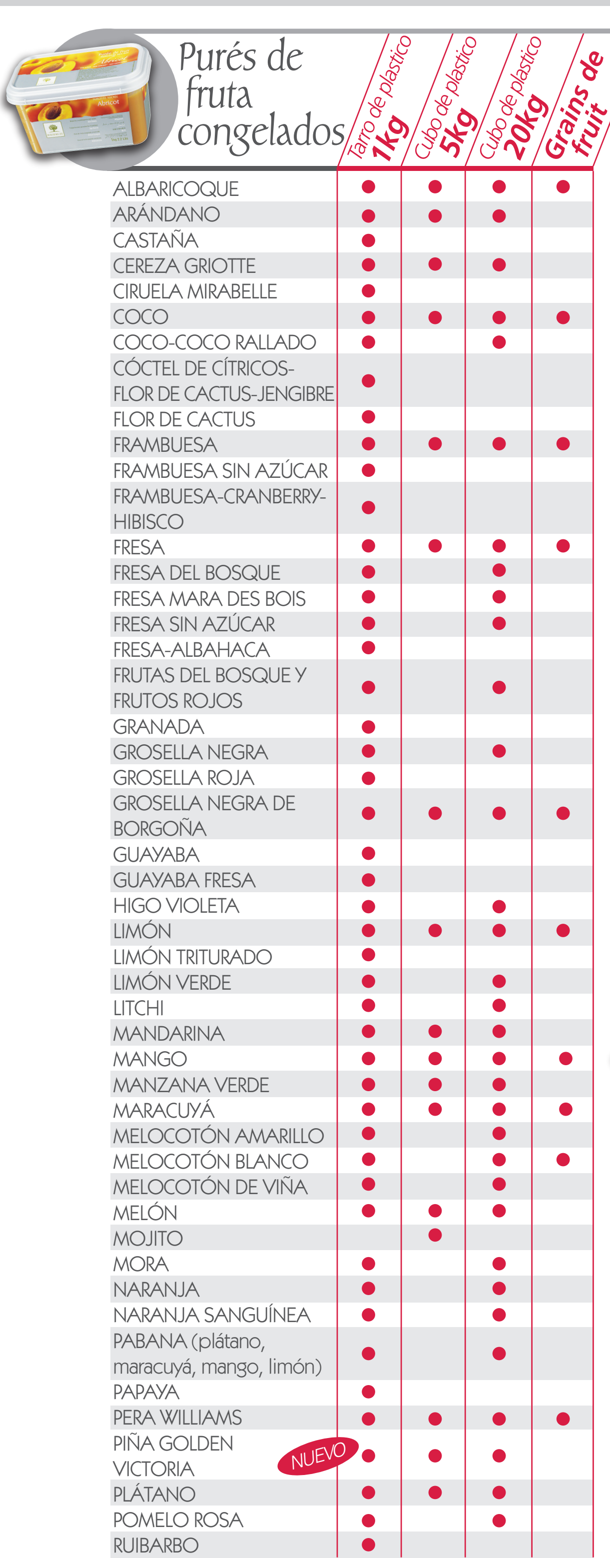
RAVIFRUIT

La gama



Purés de fruta congelados

	Tarro de plastico 1kg	Cubo de plastico 5kg	Cubo de plastico 20kg	Grains de fruit
ALBARICOQUE	●	●	●	●
ARÁNDANO	●	●	●	
CASTAÑA	●			
CEREZA GRIOTTE	●	●	●	
CIRUELA MIRABELLE	●			
COCO	●	●	●	●
COCO-COCO RALLADO	●		●	
CÓCTEL DE CÍTRICOS-FLOR DE CACTUS-JENGIBRE	●			
FLOR DE CACTUS	●			
FRAMBUESA	●	●	●	●
FRAMBUESA SIN AZÚCAR	●			
FRAMBUESA-CRANBERRY-HIBISCO	●			
FRESA	●	●	●	●
FRESA DEL BOSQUE	●		●	
FRESA MARA DES BOIS	●		●	
FRESA SIN AZÚCAR	●		●	
FRESA-ALBAHACA	●			
FRUTAS DEL BOSQUE Y FRUTOS ROJOS	●		●	
GRANADA	●			
GROSELLA NEGRA	●		●	
GROSELLA ROJA	●			
GROSELLA NEGRA DE BORGOÑA	●	●	●	●
GUAYABA	●			
GUAYABA FRESA	●			
HIGO VIOLETA	●		●	
LIMÓN	●	●	●	●
LIMÓN TRITURADO	●			
LIMÓN VERDE	●		●	
LITCHI	●		●	
MANDARINA	●	●	●	
MANGO	●	●	●	●
MANZANA VERDE	●	●	●	
MARACUYÁ	●	●	●	●
MELOCOTÓN AMARILLO	●		●	
MELOCOTÓN BLANCO	●		●	●
MELOCOTÓN DE VIÑA	●		●	
MELÓN	●	●	●	
MOJITO		●		
MORA	●		●	
NARANJA	●		●	
NARANJA SANGUÍNEA	●		●	
PABANA (plátano, maracuyá, mango, limón)	●		●	
PAPAYA	●			
PERA WILLIAMS	●	●	●	●
PIÑA GOLDEN VICTORIA (NUEVO)	●	●	●	
PLÁTANO	●	●	●	
POMELO ROSA	●		●	
RUIBARBO	●			



Coulis extra-congelados

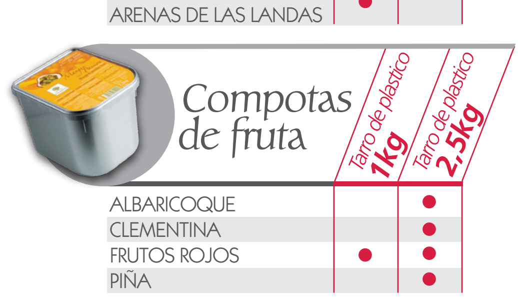
	Frasco 500g
FLOR DE CACTUS Y PLÁTANO	●
FRAMBUESA	●
FRUTAS EXÓTICAS	●
FRUTOS ROJOS	●

Coulis congelados

	Tajo 1kg
FRAMBUESA	●
FRESA	●

Purés de verduras congelados

	Tarro de plastico 1kg	Cubo 20kg
CALABAZA POTIMARRÓN Y CALABAZA VIOLÍN DE LA PROVENZA	●	
CHIRIVÍA DE FLANDES	●	
PIMIENTO ROJO DE ANDALUCÍA	●	●
ZANAHORIA DE LAS ARENAS DE LAS LANDAS	●	



Compotas de fruta

	Tarro de plastico 1kg	Tarro de plastico 2,5kg
ALBARICOQUE		●
CLEMENTINA		●
FRUTOS ROJOS	●	●
PIÑA		●

Purés de fruta temperatura ambiente

	Variopak 1kg
ALBARICOQUE	●
ARÁNDANO	●
CEREZA GRIOTTE	●
FRAMBUESA	●
FRESA	●
GROSELLA NEGRA	●
LITCHI	●
LIMÓN	●
MANDARINA	●
MANGO	●
MANZANA VERDE	●
MARACUYÁ	●
MELOCOTÓN BLANCO	●
MOJITO	●
PABANA	●
PERA	●
PIÑA	●
PINA COLADA	●
PLÁTANO	●
RED BERRIES	●

Frutas congeladas I.Q.F

	Bolsa 1kg-2,5kg	Bandeja de plástico 200g-500g
ALBARICOQUE Orejones	●	
ARÁNDANO	●	
ARÁNDANO de Francia	●	
ARÁNDANO Silvestre Canada	●	
ARÁNDANO Silvestre Europa	●	
CASTAÑA Pelada	●	
CIRUELA Damascena orejones	●	
CIRUELA MIRABELLE Orejones	●	
FRAMBUESA Clásica	●	
FRAMBUESA Mecker Selección, especial para tartas		●
FRAMBUESA Trozos	●	
FRAMBUESA Williamette		●
FRESA Salvaje cultivada	●	
FRESA Senga Sengana	●	
GROSELLA NEGRA Desgranada	●	
GROSELLA ROJA Desgranada	●	
GROSELLA ROJA en racimo		●
GUINDA Deshuesada	●	
HIGO Cuartos	●	
MANGO Cuartos	●	
MANGO Dados 20x20	●	
MANZANA Dados 10x10	●	
MANZANA Rodajas	●	
MELON AMARILLO Bolitas	●	
MEZCLA DE FRUTAS EXÓTICAS	●	
MEZCLA DE FRUTOS ROJOS - Clásico (4 Frutos)	●	
MEZCLA DE FRUTOS ROJOS - Selección (6 Frutos)	●	
MORA Cultivada	●	
MORA Silvestre	●	
PERA Dados 10x10	●	
PIÑA Rodajas	●	
RUIBARBO Trozos	●	
CÁSCARA DE LIMON		●
CÁSCARA DE NARANJA		●

Mix para sorbete / Cubo 5kg

Boost'in / Variopak 1kg

NUEVO



LOS PURÉS DE FRUTA CONGELADOS
LE PUREA DI FRUTTA SURGELATE

Los purés de fruta congelados, la naturalidad al servicio del sabor

Sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes, la composición de los purés de fruta es totalmente natural: 90% de pulpa de fruta y 10% de azúcar o 100% de fruta. Una transformación suave adaptada a cada fruta, en el respeto de la naturaleza, para un excelente resultado en sabor…

Le purea di frutta surgelate, la naturalità al servizio del gusto

Priva di aromi aggiunti, priva di coloranti e priva di conservanti, la composizione delle purea di frutta è interamente naturale: il 90% di polpa di frutta e il 10% di zucchero o il 100% di frutta. Un processo di lavorazione delicato adatto ad ogni frutto, nel rispetto della natura, che dà come risultato un gusto eccezionale…

Numerosas ventajas:

- Una receta totalmente natural: sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes: 90% de fruta y 10% de azúcar o 100% de fruta
- Unas frutas rigurosamente seleccionadas, recogidas en su punto de madurez
- La garantía de una calidad constante
- Un nuevo embalaje: más práctico, más legible, más sólido, con graduaciones cada 250 g que le permiten porcionar más fácilmente el puré al desmoldarlo
- Una amplia paleta de colores y de sabores al servicio de su creatividad

LOS USOS

Helados y sorbetes, mousses de fruta, bavarois, charlottes, pasta de fruta, postres pasteleros y helados, coulis, coberturas, mermeladas, jaleas, cócteles...

LA GAMA

Albaricoque
Arándano
Castaña
Ciruela mirabel
Coco
Flor de cactus
Frambuesa
Frambuesa no azucarada
Fresa
Fresa del bosque
Fresa "Mara des bois"
Fresa no azucarada
Fruta de la pasión
Fruta de la pasión no azucarada
Frutos del bosque y frutos rojos

Granada
Grosella
Grosella negra
Grosella negra de Borgoña
Guanábano
Guayaba
Guinda
Higo violeta
Kiwi
Lichi
Limón
Limón triturado
Limón verde
Mandarina
Mango
Mango no azucarado

Manzana verde
Melocotón amarillo
Melocotón blanco
Melocotón de viña
Melón
Mora
Naranja
Naranja sanguínea
Pabana (plátano, pasión, mango, limón)
Papaya
Pera Williams
Piña
Plátano
Pomelo rosa
Ruibarbo

Los aromáticos:
- Albaricoque - Romero
- Coco - Té verde Matcha
- Cóctel de cítricos - Flor de cactus - Jengibre
- Frambuesa - Arándano rojo - Hibisco
- Fresa - Albahaca
- Mango - Jazmín
- Melocotón de viña - Lavanda

Numerosi vantaggi:

- Una ricetta completamente naturale: priva di aromi aggiunti, priva di coloranti, priva di conservanti: il 90% di frutta e il 10% di zucchero, o il 100% di frutta
- Frutti rigorosamente selezionati, raccolti una volta giunti a maturità
- La garanzia di una qualità costante
- Una nuova confezione: più pratica, più leggibile, più solida, con graduazioni ogni 250 g che vi permettono, quando estraete la purea dal recipiente, di dividerla più facilmente in porzioni
- Un'ampia gamma di colori e di sapori al servizio della vostra creatività

LE APPLICAZIONI

Gelati e sorbetti, mousse di frutta, bavaresi, charlotte, paste di frutta, entremet di pasticceria e glassati, coulis, glassatura, confetture, gelatine, cocktail...

LA GAMMA

Albicocca
Amarena
Ananas
Anona
Arancia
Arancia sanguigna
Banana
Castagna
Fico viola
Fiore di cactus
Fragola
Fragola di bosco
Fragola Mara des bois
Fragola senza zucchero
Frutti di bosco e frutti rossi

Frutto della passione
Frutto della passione senza zucchero
Guayava
Kiwi
Lampone
Lampone senza zucchero
Limone giallo
Limone tritato
Limone verde
Litchi
Mandarino
Mango
Mango senza zucchero
Melagrana

Mela verde
Melone
Mirabella
Mirtillo
Mora
Noce di cocco
Pabana (banana, frutto della passione, mango, limone)
Papaia
Pera William
Pesca bianca
Pesca di vigna
Pesca gialla
Pompelmo rosa
Rabarbaro
Ribes

Ribes nero
Ribes nero di Borgogna

Le purea aromatiche:
- *Albicocca - Rosmarino*
- *Cocktail di agrumi - Fiore di cactus - Zenzero*
- *Fragola - Basilico*
- *Lampone - Cranberry - Hibiscus*
- *Mango - Gelsomino*
- *Noce di cocco - Tè verde Matcha*
- *Pesca di vigna - Lavanda*







LOS PURÉS DE FRUTA CONGELADOS: INSTRUCCIONES DE USO

Para conservar las cualidades organolépticas del producto, le recomendamos que lo descongele aprox. 12 horas a 4°C (frigorífico). También se puede descongelar a temperatura ambiente (aprox. 8 horas), al baño maría (temperatura moderada: 60 a 80 °C), o eventualmente en el microondas (función descongelación).

LE PUREA DI FRUTTA SURGELATE: MODO D'USO

Per conservare le qualità organolettiche del prodotto, vi consigliamo di scongelarlo per circa 12 ore a 4°C (in frigorifero). È possibile scongelare il prodotto anche a temperatura ambiente (circa 8 ore), a bagnomaria (temperatura moderata: da 60 a 80°C), o eventualmente nel forno a microonde (funzione scongelamento).

Más legible con fotos de frutas por 3 caras y en la tapadera.
Più leggibile con foto dei frutti sui 3 lati e sul coperchio.

Más sólido con un tarro y una tapadera reforzados.
Più solida con un contenitore e un coperchio rinforzati.

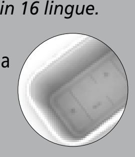


Más práctico con un tarro más bajo, que se apila y se almacena más fácilmente.
Più pratica con una vaschetta più bassa, che può essere impilata e si ripone più facilmente.

Más estético.
Più bella esteticamente.

Más adaptado a cada uno de los países con 16 idiomas.
Più adatta ad ogni paese con le etichette in 16 lingue.

Fácilmente porcionable: con ranuras cada 250 g en el fondo del tarro.
Facilmente divisibile in porzioni: con scanalature ogni 250 g sul fondo della vaschetta.



EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Pastelero a su servicio: +33 (0)4 74 84 08 53"
o www.ravifruit.com

Ideas de recetas, consejos técnicos... no dude en contactar con un pastelero Ravifruit en directo.

IL SERVIZIO RAVIFRUIT

Idee per ricette, un consiglio di natura tecnica, non esitate, a contattare in diretta un pasticcere Ravifruit.
+33 (0)4 74 84 08 53
o www.ravifruit.com

EL ENVASADO - IL CONFEZIONAMENTO

Tarro de plástico de 1 kg operculado con tapadera para una higiene perfecta y una gran facilidad de uso (tarro graduado reutilizable de abrir y cerrar). *Vaschetta di plastica da 1 kg opercolata dotata di coperchio per una perfetta igiene e una grande facilità d'uso (vaschetta graduata, richiudibile e riutilizzabile).*

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar a -18°C y consumir en los 2 años siguientes a la fecha de fabricación. No volver a congelar un producto descongelado. Conservar en frío después de abrir y consumir rápidamente. *Conservare a -18°C e consumare entro i 2 anni successivi alla data di fabbricazione. Non ricongelare un prodotto scongelato. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare rapidamente.*

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

		Palé/*Pallet* 80x120	Palé/*Pallet* 100x120
Dimensiones caja (mm)	*Dimensioni scatola (mm)*	586x188x108	586x188x108
Unidades / Caja	*Unità / Scatola*	5	5
Cajas / Capa	*Scatole / Strato*	8	10
Capas / Palé	*Strati / Pallet*	15	17
Cajas / Palé	*Scatole / Pallet*	120	170
Peso neto / Palé	*Peso netto / Pallet*	600 kg	850 kg

RAVIFRUIT
26140 ANNEYRON
Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53
Fax : +33 (0)4 74 84 14 56
www.ravifruit.com

Su distribuidor:
Il vostro distributore:

de signes associés RCS Lyon 442 841 284 000 15 - Fotos no contractuales / Foto non contrattuali - Crédito fotográfico / Crediti foto: Philippe Barret



Grains de fruit

NUEVA GENERACIÓN
NUOVA GENERAZIONE

RAVIFRUIT

Official partner
Coupe du Monde de la Pâtisserie
World Pastry Cup

"Grains de fruit", el puré de fruta congelado que combina practicidad y calidad

Sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes

El Grano de fruta es un puré de fruta congelado en trozos («granos»). Este es el resultado de una receta natural, idéntica a un puré de fruta tradicional (90% de fruta, 10% de azúcar), sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes, conforme a la filosofía Ravifruit.
Una transformación suave adaptada a cada fruta, en el respeto de la naturaleza, para un excelente resultado en sabor...

"Grains de fruit", la purea di frutta surgelata che coniuga praticità e qualità

Priva di aromi aggiunti, priva di coloranti, priva di conservanti

Grains de fruit è una purea di frutta surgelata a pezzetti ("grains"). Viene ottenuta a partire da una ricetta naturale, identica a quella di una purea di frutta tradizionale (90% di frutta, 10% di zucchero), priva di aromi aggiunti, priva di coloranti e priva di conservanti, in linea con la filosofia Ravifruit.
Un processo di lavorazione delicato adatto a ciascun frutto, nel rispetto della natura, che dà come risultato un gusto eccezionale...

Numerosas ventajas:

- Un puré listo para usar (sin descongelación previa)
- Un uso parcial posible (uso de la cantidad necesaria, sin pérdida de materia)
- Un sabor especialmente intenso (congelación en menos de un segundo)
- Una calidad organoléptica excepcional
- Sin cristalización
- Las mismas aplicaciones que los purés tradicionales en bloque, y nuevas aplicaciones creativas (inclusiones...) gracias a una nueva forma esférica
- Unas frutas rigurosamente seleccionadas, recogidas en su punto de madurez
- Unos orígenes y unas variedades garantizadas y que pueden valorizarse

LOS USOS

Sorbetes y helados, mousses de fruta, bavarois, charlottes, pasta de fruta, postres pasteleros y helados, coulis, coberturas, cócteles, mermeladas, jaleas, rellenos, bollería... y aplicaciones específicas como las inclusiones etc.

Numerosi vantaggi:

- Una purea pronta per l'uso (non è necessario scongelare preventivamente il prodotto)
- Può essere utilizzata in modo parziale (è possibile utilizzare la quantità necessaria, senza sprecare il prodotto)
- Un sapore particolarmente intenso (surgelamento in meno di un secondo)
- Una qualità organolettica eccezionale
- Assenza di cristallizzazione
- Si presta alle stesse applicazioni delle purea tradizionali in blocco e a nuove applicazioni creative (ripieni...) grazie a una nuova forma sferica
- Frutti rigorosamente selezionati, raccolti una volta giunti a maturità
- Origini e varietà garantite e che possono essere valorizzate

LE APPLICAZIONI

Sorbetti e gelati, mousse di frutta, bavaresi, charlotte, paste alla frutta, entremet di pasticceria e gelati, coulis, glassature, cocktail, confetture, gelatine, farciture, pasticceria viennese... e applicazioni specifiche quali ripieni, ecc.

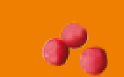
LA GAMA / LA GAMMA



Albaricoque / *Albicocca*
"Bergeron
de la Vallée du Rhône"



Limón
Limone
"de Sicile"



Frambuesa / *Lampone*
"Williamette
& Héritage des Collines"



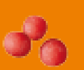
Coco / *Noce di cocco*
"de Côte d'Ivoire"



Melocotón blanco
Pesca bianca
"Springtime de la Vallée
du Rhône"



Grosella negra / *Ribes nero*
"Noir de Bourgogne"



Fresa
Fragola
"de plein champ"



Mango / *Mango*
"Alphonso de Mumbai
& de Bangalore"



Pasión / *Frutto della passione* "Maracuja
d'Esmeralda & de Bahia"



Pera Williams
Pera Williams
"de la Vallée du Rhône"







LOS GRANOS DE FRUTA: INSTRUCCIONES DE USO

Los Granos de fruta pueden utilizarse inmediatamente después de sacarlos del congelador.

I GRAINS DE FRUIT: MODO D'USO

Una volta estratti dal congelatore, i Grains de fruit possono essere utilizzati immediatamente.



1- Un grano homogéneo, no cristalizado y listo para usar.
1- Un pezzo omogeneo, non cristallizzato e pronto all'uso.



2- Para un uso parcial, dosificación fácil y precisa con total seguridad.
2- Per un utilizzo parziale, dosaggio facile e preciso in totale sicurezza.



3- Para un uso total, añadido sencillo y rápido .
3- Per un utilizzo totale, semplici e rapidi da versare.



4- Una fundición acelerada.
4- Scongelamento accelerato.



5- Un considerable ahorro de tiempo.
5- Un considerevole risparmio di tempo.

Fundición de 2 a 4 veces más rápida que con un puré en bloque, según la cantidad utilizada y el modo de descongelación.
La fusione è da 2 a 4 volte più rapida rispetto ad una purea in blocco, a seconda della quantità utilizzata e della modalità di scongelamento.

EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Pastelero a su servicio:
+33 (0)4 74 84 08 53"
o www.ravifruit.com

Ideas de recetas, consejos técnicos... no dude en contactar con un pastelero Ravifruit en directo.

IL SERVIZIO RAVIFRUIT

Idee per ricette, un consiglio di natura tecnica, non esitate, a contattare in diretta un pasticcere Ravifruit.

+33 (0)4 74 84 08 53
o www.ravifruit.com

EL ENVASADO - IL CONFEZIONAMENTO

Tarro de plástico de 1 kg operculado con tapadera para una higiene perfecta y una gran facilidad de uso (tarro graduado reutilizable de abrir y cerrar).
Vaschetta di plastica da 1 kg opercolata dotata di coperchio per una perfetta igiene e una grande facilità d'uso (vaschetta graduata, richiudibile e riutilizzabile).

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar a -18°C y consumir en los 2 años siguientes a la fecha de fabricación. No volver a congelar un producto descongelado.
Conservare a -18°C e consumare entro i 2 anni successivi alla data di fabbricazione. Non ricongelare un prodotto scongelato.

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

		Palé/*Pallet* 80x120	Palé/*Pallet* 100x120
Dimensiones caja (mm)	*Dimensioni scatola (mm)*	575x194x163	575x194x163
Unidades / Caja	*Unità / Scatola*	5	5
Cajas / Capa	*Scatole / Strato*	8	10
Capas / Palé	*Strati / Pallet*	10	10
Cajas / Palé	*Scatole / Pallet*	80	100
Peso neto / Palé	*Peso netto / Pallet*	400 kg	500 kg

RAVIFRUIT
26140 ANNEYRON
Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53
Fax : +33 (0)4 74 84 14 56
www.ravifruit.com

Su distribuidor:
Il vostro distributore:

de signes associés RCS Lyon 442 841 284 000 15 - Fotos no contractuales / Foto non contrattuali - Crédito fotográfico / Crediti foto: Le Fotographe, Philippe Barret

LOS PURÉS DE VERDURAS CONGELADOS
LE PUREA DI VERDURE SURGELATE

Purées de légumes

RAVIFRUIT

Socio oficial
Partner ufficiale



Los purés de verduras congelados, la naturaleza procedente de la huerta

Sin sal, azúcar, ni aroma añadido, sin colorante ni conservador, la composición de los purés de verduras es totalmente natural: un 100% de verduras para un 100% de placer…
Una cocción al vapor en suavidad preserva la intensidad aromática y el color original de las verduras.

Le purea di verdure surgelate, la natura direttamente dall'orto

Senza sale, zucchero, né aroma aggiunti, senza coloranti e senza conservanti, la composizione delle purea di verdure è interamente naturale: 100% di verdure per il 100% di piacere…
La cottura dolce al vapore preserva l'intensità degli aromi e il colore originale delle verdure.

Numerosas ventajas:

- Una receta completamente natural: sin sal, azúcar, ni aroma añadido, sin colorante, ni conservador: 100% de verduras
- Una cocción al vapor que permite preservar las calidades organolépticas y nutricionales de la verdura
- Verduras rigurosamente seleccionadas, recogidas cuando han madurado
- La garantía de una calidad constante
- Una bonita paleta de colores y sabores al servicio de su creatividad
- Orígenes y variedades garantizados y que pueden valorarse

LOS USOS

Salado: flanes, soufflés, minestrones, cremas, sopas, gazpachos, vinagretas, jugos, salsas, gelatinas, chutneys...

Dulce: postres, mousses, macarrones, muselinas, cakes, guarnición, sorbetes, helados, chocolatería, confitería, mermeladas...

Bar: cócteles asombrosos...

LA GAMA

- Zanahoria de las Arenas de las Landas
- Chirivía de Flandes
- Pimiento rojo de Andalucía
- Calabaza potimarrón y calabaza violin de Provenza

Numerosi vantaggi:

- *Una ricetta completamente naturale: senza sale, zucchero o aromi aggiunti, senza coloranti, senza conservanti: 100% verdure*
- *La cottura al vapore permette di preservare le qualità organolettiche e nutrizionali della verdura*
- *Verdure rigorosamente selezionate, raccolte a maturità*
- *La garanzia di una qualità costante*
- *Una bella tavolozza di colori e di sapori al servizio della vostra creatività*
- *Origini e varietà garantite e che possono essere valorizzate*

LE APPLICAZIONI

Per il salato: flan, soufflé, minestrone, vellutata, potage, gaspacho, vinaigrette, passata, salsa, gelatina, chutney...

Per il dolce: entremets, mousse, macarons, mussoline, cake, guarnizione, sorbetti, gelati, cioccolateria, dolciumi...

Per il Bar: cocktail sorprendenti...

LA GAMMA

- *Carota delle Sables des Landes*
- *Pastinaca delle Fiandre*
- *Peperone Rosso di Andalusia*
- *Zucca Hokkaido e zucca Butternut di Provenza*









LOS PURÉS DE VERDURAS: MODO DE EMPLEO Y SUGERENCIAS

Para conservar las calidades organolépticas del producto, le recomendamos que lo descongele aprox. 12 horas a 4°C (frigorífico). También se puede descongelar a temperatura ambiente (aprox. 8 horas), al baño maría (temperatura moderada: 60 a 80 °C), o eventualmente en el microondas (función descongelación).

LE PUREA DI VERDURE: MODO D'USO E SUGGERIMENTI

Per conservare le qualità organolettiche del prodotto, vi consigliamo di scongelarlo per circa 12 ore a 4°C (in frigorifero). È possibile scongelare il prodotto anche a temperatura ambiente (circa 8 ore), a bagnomaria (temperatura moderata: da 60 a 80°C), o eventualmente nel forno a microonde (funzione scongelamento).









Dulces o saladas, las aplicaciones son ilimitadas: ¡de rienda suelta a su creatividad!
Zuccherati o salati, hanno applicazioni illimitate: lasciate briglia sciolta alla vostra creatività!

EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Chef a su servicio: +33 (0)4 74 84 08 53"
o www.ravifruit.com

Ideas de recetas, consejos técnicos... no dude en contactar con un chef Ravifruit en directo.

IL SERVIZIO RAVIFRUIT

Idee per ricette, un consiglio di natura tecnica, non esitate, a contattare uno Chef Ravifruit in diretta.

+33 (0)4 74 84 08 53
o www.ravifruit.com

EL ENVASADO - IL CONFEZIONAMENTO

Tarro de plástico de 1 kg operculado con tapadera para una higiene perfecta y una gran facilidad de uso (tarro graduado reutilizable de abrir y cerrar). *Vaschetta di plastica da 1 kg opercolata dotata di coperchio per una perfetta igiene e una grande facilità d'uso (vaschetta graduata, richiudibile e riutilizzabile).*

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar a -18°C y consumir en los 2 años siguientes a la fecha de fabricación. No volver a congelar un producto descongelado. Conservar en frío después de abrir y consumir rápidamente. *Conservare a -18°C e consumare entro i 2 anni successivi alla data di fabbricazione. Non ricongelare un prodotto scongelato. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare rapidamente.*

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

		Palé/*Pallet* 80x120	Palé/*Pallet* 100x120
Dimensiones caja (mm)	*Dimensioni scatola (mm)*	586x188x108	586x188x108
Unidades / Caja	*Unità / Scatola*	5	5
Cajas / Capa	*Scatole / Strato*	8	10
Capas / Palé	*Strati / Pallet*	15	17
Cajas / Palé	*Scatole / Pallet*	120	170
Peso neto / Palé	*Peso netto / Pallet*	600 kg	850 kg

RAVIFRUIT
F-26140 ANNEYRON
Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53
Fax : +33 (0)4 74 84 14 56
www.ravifruit.com

Su distribuidor:
Il vostro distributore:

de signes associés - Fotos no contractuales / Foto non contrattuali - Crédito fotográfico / Crediti foto: Philippe Barret



FRUTAS CONGELADAS IQF
FRUTTA SURGELATA IQF

Socio oficial
Partner ufficiale

Coupe du Monde de la Pâtisserie
LYON 2013
SIRHA SPIRIT

Frutas congeladas IQF, el sabor y la textura de una fruta recogida en plena madurez

Cultivar respetando la naturaleza y las frutas.
Calibrar y seleccionar... para eliminar cualquier fruta verde, demasiado madura o estropeada.
Toda nuestra experiencia para garantizarle la calidad y la disponibilidad de nuestros productos en cada temporada.

Frutta surgelata IQF, il sapore e la consistenza della frutta raccolta a completa maturazione

Coltivare nel rispetto della natura e dei suoi frutti.
Controllare e selezionare... per eliminare la frutta troppo verde, matura o meno fresca.
Tutta la nostra esperienza per garantirvi qualità e disponibilità in ogni stagione.

Nuestras numerosas ventajas:

- Frutas perfectas y cuidadosamente seleccionadas para cada aplicación.
- Garantía de homogeneidad gustativa y visual durante todo el año.
- Aspecto inigualable tras la descongelación para ofrecerle todas las características de la fruta fresca.
- Amplia gama de colores y sabores.

LOS USOS:

Relleno de tartas, decoración y utilización en postres, dulces, pasteles individuales… Ingredientes para postres, ensaladas de frutas, mermeladas y compotas de frutas, sorbetes, elaboraciones culinarias…

LA GAMA

Orejones de albaricoque
Arándano
Arándano de Francia
Arándano silvestre (Europa)
Arándano silvestre de Canadá
Castaña pelada
Orejones de ciruela damascena
Orejones de ciruela Mirabel
Frambuesa Mecker selección, especial para tartas
Frambuesa Williamette
Frambuesa clásica
Frambuesa en trozos
Fresa Senga Sengana
Fresa salvaje cultivada
Mezcla de frutas exóticas
Mezcla de frutos rojos selección - 6 frutos
Mezcla de frutos rojos clásico - 4 frutos
Grosella negra desgranada
Grosella roja en racimo
Grosella roja desgranada
Guinda deshuesada
Higo en cuartos
Mango en dados (20x20)
Mango en cuartos
Manzana en dados (10x10)
Manzana en rodajas
Melón amarillo en bolitas
Mora cultivada
Mora silvestre
Pera en dados (10x10)
Piña en rodajas
Ruibarbo en trozos

Cáscaras:
Cáscara de limón rallada
Cáscara de naranja rallada

Numerosi vantaggi:

- *Frutti perfetti, accuratamente selezionati per tutti i vostri usi.*
- *La garanzia di una regolarità nel gusto e nell'aspetto tutto l'anno.*
- *Resistenza senza pari allo scongelamento: per assicurarvi tutte le caratteristiche della frutta fresca.*
- *Un'ampia gamma di colori e sapori.*

LE APPLICAZIONI

Per guarnire torte e preparare decorazioni, entremet, semifreddi, dolci al pezzo… Ingredienti per dolci al piatto, macedonie, marmellate e composte di frutta, sorbetti, specialità culinarie…

LA GAMMA

Albicocche dimezzate
Amarene denocciolate
Ananas a fette
Quarti di fico
Fragola Senga sengana
Fragola di bosco coltivata
Mix di frutti esotici
Mix di frutti rossi "selezione" - 6 frutti
Mix di frutti rossi "classico" - 4 frutti
Lampone varietà Mecker - "speciale torte"
Lampone Williamette
Lampone "classico"
Lampone in frammenti
Cubetti di mango (20x20)
Quarti di mango
Marroni pelati
Cubetti di mela (10x10)
Mela a fette
Palline di melone giallo
Mirtilli di Francia
Mirtilli selvatici (Europa)
Mirtilli selvatici del Canada
Mirtilli rossi
More coltivate
More selvatiche
Cubetti di pera (10x10)
Prugne gialle dimezzate
Rabarbaro in pezzi
Ribes nero diraspato
Ribes rosso in grappoli
Ribes rosso
Susine dimezzate

Le scorze:
Scorza di limone grattugiata
Scorza d'arancia grattugiata







FRUTAS CONGELADAS: MODO DE EMPLEO

Tartas que necesitan cocción: cubrir la base de masa cruda y, si lo desea, añadir una crema con la fruta sin descongelar y cocinar inmediatamente. Recubrir con un glaseado neutro.

Tarta con base ya cocinada: decorar con la fruta aún congelada y recubrir con un glaseado neutro.

Vasitos y postres: cocinar, flambear o asar en el horno la fruta (albaricoque, piña, mango, manzana, pera…) para lograr un resultado aún más delicioso antes de decorar los postres o vasitos o bien añadir directamente la fruta congelada (frambuesa, arándanos, grosellas…) en la mousse, natilla o bavaroise.

Ensalada de frutas: perfecto para la elaboración de ensaladas de frutas frescas o cocinadas (en un sirope ligero).

En gratinados de frutas.

Como decoración: Postres, dulces, vasitos…

SUGERENCIAS DE USO

Para conservar todas las propiedades organolépticas de la fruta, le recomendamos que la descongele durante unas 12 horas a 4 °C (en la nevera) o que la descongele a temperatura ambiente (durante unas 8 horas).

FRUTTA SURGELATA: MODO D'USO

Torte da cuocere: *guarnire la base cruda e la crema (se si desidera) con la frutta ancora congelata e cuocere subito. Ricoprire con una glassa neutra.*

Torte con base precotta: *decorare con la frutta ancora congelata e ricoprire con una glassa neutra.*

Dolci al bicchiere ed entremet: *per un risultato ancora più goloso, spadellare, flambare o cuocere al forno la frutta (albicocca, ananas, mango, mela, pera…) prima di decorare gli entremet e i dolci al bicchiere, oppure aggiungere la frutta congelata (lamponi, mirtilli, ribes nero…) direttamente alle mousse, creme o bavaresi.*

Macedonie: *ideale per le macedonie di frutta fresca o affogata (in uno sciroppo leggero).*

Gratin di frutta.

Decorazioni: *dolci al bicchiere ed al piatto, entremet…*

SUGGERIMENTI PER L'USO

Per conservare tutte le qualità organolettiche della frutta, vi consigliamo di scongelarla per circa 12 ore a 4°C (in frigorifero) o a temperatura ambiente (per circa 8 ore).

EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Pastelero y Barman a su servicio: +33 (0)4 74 84 08 53" o www.ravifruit.com

Ideas de recetas, consejos técnicos... no dude en contactar con un pastelero Ravifruit en directo.

IL SERVIZIO RAVIFRUIT

Idee per ricette, un consiglio di natura tecnica, non esitate a contattare in diretta un pasticcere Ravifruit.

+33 (0)4 74 84 08 53 o www.ravifruit.com

EL ENVASADO - IL CONFEZIONAMENTO

Bolsa / *Sacchetto* : 8 x 500 g - 12 x 500 g - 3 x 1 kg - 5 x 1 kg - 2 x 2,5 kg - 4 x 2,5 kg - 10 kg vrac
Bandeja de plástico / *Vasquetta* : 6 x 200 g - 6 x 500 g

LA CONSERVACIÓN - STORAGE

Conservar a -18 °C y consumir dentro de los 3 años posteriores a la fabricación. No volver a congelar un producto ya descongelado. Una vez abierto, conservar en frío y consumir lo antes posible.
Conservare a -18°C e consumare entro i 3 anni successivi alla data di produzione. Non ricongelare un prodotto scongelato. Dopo l'apertura, conservare al fresco e consumare rapidamente.

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

		Palé/*Pallet* 80x120			
		8 x 500 g	5 x 1 kg	2 x 2,5 kg	4 x 2,5 kg
Unidades / Caja	*Unità / Scatola*	8	5	2	4
Cajas / Capa	*Scatole / Strato*	9	12	12	9
Capas / Palé	*Strati / Pallet*	8	9	9	5
Cajas / Palé	*Scatole / Pallet*	108	72	108	45
Peso neto / Palé	*Peso netto / Pallet*	288	540	540	450

RAVIFRUIT
F-26140 ANNEYRON
Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53
Fax : +33 (0)4 74 84 14 56
www.ravifruit.com

Su distribuidor:
Il vostro distributore:

de signes associés RCS Lyon 442 841 284 000 15 - 01/2014 - Fotos no contractuales / Foto non contrattuali - Crédito fotográfico / Crediti foto: Philippe Barret

LOS PRODUCTOS TERMINADOS
I PRODOTTI FINITI



Los coulis de fruta "extra", una amplia paleta de sabores y de colores

Unas recetas totalmente naturales y muy ricas en fruta (hasta un 80% de fruta) con perfumes clásicos o modernos para sublimar todas sus creaciones.

I coulis di frutta "extra", un'ampia gamma di sapori e di colori

Ricette completamente naturali e molto ricche di frutta (fino all'80% di frutta) con gusti classici o di tendenza per sublimare tutte le vostre creazioni.

Numerosas ventajas:

- Una composición totalmente natural: sin aromas añadidos, sin colorantes ni conservantes, sólo frutas con un poco de azúcar añadido
- Sin gelificantes
- Sin espesantes
- Recetas ricas en fruta: cada coulis contiene como mínimo un 70% de fruta, por ello recibe la denominación coulis "Extra"
- Frutas rigurosamente seleccionadas
- Una amplia paleta de colores y de sabores
- Un frasco flexible y práctico con una boquilla dosificadora de abrir y cerrar
- Numerosas posibilidades de aplicación

LOS USOS

Decoración de postres al vaso o al plato, realización de verrines, postres, pastelillos, cócteles, acompañamiento para yogures y quesos blancos, marmoleado de helados y sorbetes.

LA GAMA

- Albaricoque
- Frambuesa
- Frutos rojos
- Frutas exóticas
- Flor de cactus & Plátano
- Coco con té verde Matcha.

Numerosi vantaggi:

- Una composizione completamente naturale: priva di aromi aggiunti, priva di coloranti, priva di conservanti, solo frutta con l'aggiunta di un po' di zucchero
- Nessun agente gelificante
- Nessun addensante
- Ricette ricche di frutta: ogni coulis contiene almeno il 70% di frutta, per questo beneficia della denominazione coulis «Extra»
- Frutta rigorosamente selezionata
- Un'ampia varietà di colori e di sapori
- Un flacone morbido e pratico con beccuccio dosatore richiudibile
- Si presta a numerose applicazioni

LE APPLICAZIONI

Decorazione di dolci al bicchiere o al piatto, realizzazione di verrine, entremet, pasticcini, cocktail, accompagnamento per yogurt e formaggi bianchi, marmorizzazione dei gelati e dei sorbetti.

LA GAMMA

- Albicocca
- Lampone
- Frutti rossi
- Frutti esotici
- Fiore di cactus e Banana
- Noce di cocco al tè verde Matcha



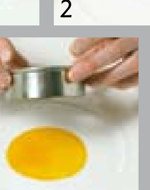





LOS COULIS "EXTRA": SUGERENCIAS DE USO - I COULIS "EXTRA": SUGGERIMENTI PER L'USO

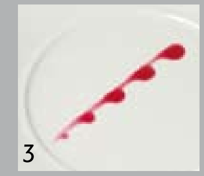


















EL SERVICIO RAVIFRUIT

"Pastelero a su servicio: +33 (0)4 74 84 08 53" o www.ravifruit.com

Ideas de recetas, consejos técnicos... no dude en contactar con un pastelero Ravifruit en directo.

IL SERVIZIO RAVIFRUIT

Idee per ricette, un consiglio di natura tecnica, non esitate, a contattare in diretta un pasticcere Ravifruit.

+33 (0)4 74 84 08 53 o www.ravifruit.com

EL ENVASADO - IL CONFEZIONAMENTO

Frasco flexible de 500 g con boquilla dosificadora de abrir y cerrar.
Flacone morbido da 500 g con beccuccio dosatore richiudibile.

LA CONSERVACIÓN - LA CONSERVAZIONE

Conservar a -18°C y consumir en los 2 años siguientes a la fecha de fabricación.
No volver a congelar un producto descongelado. Conservar en frío después de abrirlo y consumir rápidamente.
Conservare a -18°C e consumare entro i 2 anni successivi alla data di fabbricazione. Non ricongelare un prodotto scongelato. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare rapidamente.

LA PALETIZACIÓN - LA PALETTIZZAZIONE

		Palé/*Pallet* 80x120	Palé/*Pallet* 100x120
Dimensiones caja (mm)	*Dimensioni scatola (mm)*	200x135x230	200x135x230
Unidades / Caja	*Unità / Scatola*	6	6
Cajas / Capa	*Scatole / Strato*	30	38
Capas / Palé	*Strati / Pallet*	6	6
Cajas / Palé	*Scatole / Pallet*	180	228
Peso neto / Palé	*Peso netto / Pallet*	540 kg	684 kg

RAVIFRUIT
26140 ANNEYRON
Tél. : +33 (0)4 74 84 08 53
Fax : +33 (0)4 74 84 14 56
www.ravifruit.com

Su distribuidor:
Il vostro distributore:

de signes associés RCS Lyon 442 841 284 000 15 - Fotos no contractuales / Foto non contrattuali - Crédito fotográfico / Crediti foto: Philippe Barret